KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

ROK II 1931 r. ZESZYT 33.



TREŚĆ NUMERU: WSPÓŁCZESNE URZĄDZENIE MIESZKANIA — *JADWIGA PRAŻMOWSKA.* LECZNICTWO DOMOWE — *DR. M. KŁOSIŃSKA.* HODOWLA DROBIU — *ZOFJA PRAŻMOWSKA.* KUCHNIA WYKWINTNA — *PANI ELŻBIETA.* OWOCE DROBNE — *ZOFJA WRÓBLEWSKA.*

Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Prawo przedruku zastrzeżone.

KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

PRZY TOW. WYD. „BLUSZCZ"

ROK II ZESZYT 33 1931 r.

REDAKCJA I ADMINISTRACJA WARSZAWA, PLAC ZAMKOWY 9.
SEKRETARJAT REDAKCJI CZYNNY CODZIENNIE, OPRÓCZ NIEDZIEL I ŚWIĄT, OD G. 11-ej DO 1-EJ. TEL. 239-40

WYCHODZ 1-GO I 15-GO KAŻDEGO MIESIĄCA

GRUPA IV. WYKŁAD 1.

WSPÓŁCZESNE URZĄDZENIE MIESZKANIA

Estetyka wnętrza.

JADWIGA PRAŻMOWSKA

Pojęcia estetyczne nie są rzeczą stałą i niezmienną. Zmieniają się one w każdej epoce tak, jak zwyczaje towarzyskie, zainteresowania intelektualne, pojęcia etyki i wraz z niemi składają się na to, co w perspektywie historji nazywamy charakterem epoki.

Okres, jaki przeżywamy obecnie jest pod względem charakteru bardzo wyraźny. Trudno wprawdzie jeszcze kusić się o dokładną syntezę, tę może dać dopiero spojrzenie z odległości kilku dziesiątków lat, możemy jednak wyodrębnić już teraz kilka zasadniczych rysów, które wywarły wyraźny wpływ na współczesne pojęcia estetycznee.

Zaznaczam, że nie zamierzam tu wkraczać w filozofję sztuki wogóle i będę się trzymała wąskich ram w jakich sztuka przejawia się w naszem życiu codziennem i naszem otoczeniu. Popularnie nazywa się to sztuką dekoracyjną (choć przeciwko temu protestują artyści, broniąc jedności i niepodzielności sztuki), a obejmuje wnętrzne naszego mieszkania, t. j. architektoniczne ramy wnętrza, meble, tkaniny i drobne przedmioty użytkowe.

Wartość estetyczna tych elementów stanowi o całości wnętrza, to też jeśli chcemy osiągnąć estetycznie zadawalniającą całość musimy się zastanowić jakim warunkom, według współczesnych wymagań, powinny odpowiadać poszczególne przedmioty. Zastanówmy się nad sposobem podejścia do tych zagadnień.

Do najbardziej zasadniczych rysów epoki, jakie musiały wywrzeć wpływ na pojęcia estetyczne należą dwa zagadnienia zajmujące ważne miejsce zarówno w życiu jednostki, jak i społeczeństwa. Są to zagadnienia: higjeny i organizacji pracy, której nici przewodnie to logika i celowość. To też każdy współczesny przedmiot użytkowy musi tym wymaganiom odpowiadać jeśli ma zadowolnić nasze pojęcia estetyczne. Nie wyczerpuje to naturalnie bez reszty kwestji piękna w pojęciu współczesnem, ale nie da się ominąć, a dla ludzi, którzy nie studjowali teorji i sztuki i zasad kompozycji artystycznej jest jedyną drogą umożliwiającą bliskie podejście do zagadnień piękna. Jest to odroga zarówno dla odbiorców, jakimi jesteśmy wtedy. gdy kupujemy gotowe wyroby, jak i dla twórców, jakimi stajemy się, gdy z tych elementów składamy całość: nasze mieszkanie.

Jeszcze bliżej do zagadnienia piękna doprowadzi nas, mniej znana powszechnie, niż organizacja pracy, lecz będąca w pewnej mierze jej odpowiednikiem, a też na logice oparta, kwestja wyczucia konstrukcji, techniki i materjału (tworzywa).

Tak samo, jak organizacja pracy jest uzasadnieniem zasad oddawna intuicyjnie wyczuwanych (ruchy rzemieślników przy wykonywaniu rzemiosła, pracowników rolnych np. kosiarzy, siewców — są ściśle takie, jakie według obliczeń

naukowych być powinny) taksamo i wpajane obecnie w uczniów szkół artystycznych czy rękodzielniczych zasady konstrukcji, wyczucia techniki i materjału nie są niczem nowem. Intuicyjnie kierowali się niemi bezimienni twórcy sztuki ludowej, rzemieślnicy i rękodzielnicy od najdawniejszych czasów, budowniczowie gotyku, których intuicję potwierdzają dziś obliczenia konstrukcyjne.

Niestety cały szereg przyczyn przytłumiło w ludziach cywilizowanych ten instynkt i dziś trzeba stawiać drogowskazy na ścieżkach, któremi nasi przodkowie chadzali bez błądzenia.

Kultura artystyczna ogółu społeczeństwa w całym świecie współczesnym stoi bardzo nisko. Jesteśmy w epoce rozpanoszenia się tandety, która niestety znajduje sprzyjające podłoże do bujnego rozkwitu. Ani cenzus naukowy, ani kultura towarzyska nie są żadną rękojmią kultury artystycznej.

Osoby z uokńczonym wyższym zakładem naukowym, należące do najlepszych sfer towarzyskich, mające cały szereg pokoleń kulturalnych za sobą, potrafią w dziedzinie sztuki bez żenady wygłaszać zdania, dla których ortograficznym odpowiednikiem byłoby pisanie *sztóka* przez *ó*, a towaskim — dłubanie w zębach widelcem.

Czasem zato, ni stąd ni zowąd, u osoby mniej wyrobionej i posiadającej mniejsze wykształcenie spotykamy wybitnie rozwinięte poczucie estetyczne w dziedzinie sztuk plastycznych. Cechę tę można porównać do muzykalności. Można ją mieć wrodzoną, lecz można ją w dużym stopniu wyrobić i rozwinąć.

Nie można się jej jednak w żaden sposób *nauczyć*. Próbowano coś podobnego robić przed kilku dziesiątkami lat popularyzując t. zw. naukę o rozróżnianiu stylów i stawiając styl (w zrozumieniu zresztą błędnem i powierzchownem) jako kryterjum artystyczne. Wydało to w praktyce opłakane rezultaty — wzmożenie popytu i podaży pseudo-stylowej tandety.

Innym błędem często popełnianym nawet przez ludzi pragnących zdobyć kulturę artystyczną jest kształtowanie własnego sądu na rachunek autorytetów.

Jeżeli z takim autorytetem mamy osobisty kontakt — jego zdanie, uwagi, teorje mogą pobudzić nas do samodzielnego myślenia i dać dobre rezultaty. Jeżeli jednak autorytet objawia się nam w postaci podpisu na rzeźbie, obrazie czy kilimie— droga ta doprowadzić może tylko do snobistycznego kolekcjonerstwa.

Na to, żeby wyrobić w sobie poczucie estetyczne trzeba, znając najprostsze drogi i zasady, włożyć pewną dozę dobrowolnego wysiłku i poprostu ćwiczyć się nieustannie w tym kierunku. Jeżeli dojdziemy do tego, że dobre zestawienie barw, proporcje, rytm linji, płaszczyzn czy brył, konstrukcja przedmiotu wywołują w nas uczucie fizycznego zadowolenia, odczuwalnego nie w mózgu, ale w skórze i mięśniach — to jesteśmy na dobrej drodze.

Sztuka dekoracyjna jest właśnie doskonałym terenem do takich ćwiczeń, nie przemawia bowiem do naszego intelektu treścią, starającą się przesłonić nieudolną formę, lecz trafia wprost do naszych zmysłów: wzroku i dotyku, oddziaływa na nasze poczucie statyki i konstrukcji, pobudza naszą wrażliwość na barwy i formę.

Zupełnie świadomie nie przytaczam tutaj we wstępie żadnych teoryj na temat zasad kształtowania artystycznego lub oddziaływania elementów sztuki na psychikę ludzką. Będę poruszała ogólnie te rzeczy w związku z przykładami, omawiając kolejno wszystko co może dotyczyć urządzenia współczesnego wnętrza. Uważam za dostępniejszą i prędzej prowadzącą do celu tę drogę wiązania teorji z praktyką.

Skłania mnie do tego smutne doświadczenie, jakie wszyscy artyści wynoszą z zetknięcia się z laikami, że najtrudniej jest osiągnąć porozumienie z tymi, którzy przyswoili sobie pewne teorje i nie chcą od nich dostąpić, a nie umieją się niemi posługiwać ,ani wyciągnąć z nich wniosków.

Aby więc wyjść coprędzej z teoretycznych rozważań postaram się w tym wykładzie omówić jeszcze ogólnie charakter współczesnego mieszkania, przyjmując jako typ mieszkanie inteligencji pracującej, a jako kryterja zasady higjeny i organizacji.

Celem mieszkania jest zapewnienie rodzinie jako całości i jej poszczególnym członkom jaknajodpowiedniejszego pod względem higjeny fizycznej i umysłowej pomieszczenia, dającego jaknajlepsze możności pracy i pełnego odpoczynku.

Mieszkanie jest *dla jego mieszkańców.* Oba te zdania to napozór ogólniki nie wnoszące nic nowego.

A jednak jakże niedawno pod mianem mieszkania rozumiało się wielki, jasny, słoneczny salon, trochę mniejszy, z reguły ciemny—stołowy i kilka niewygodnych, nieustawnych klitek, gdzie gnieździło się codzienne życie domu, podczas kiedy salon, z meblami w pokrowcach, a zimą często nieopalany, stał pustką dopóki raz na tydzień czy nawet raz na miesiąc, w godzinach wieczornych, nie ożywił go gwar jour fixe'u. Na codzień nikt nie korzystał z jego przestrzeni, ani z wpadających przez okna promieni słonecznych.

Takie było mieszkanie, które w stosunku do naszej epoki można nazwać śmiało *wczorajszem,* mieszkanie typowo *na pokaz,* w którem ludzie jakby wstydzili się swego codziennego życia.

Dzisiejsze mieszkanie posiada *salon,* tylko w tym wypadku, o ile jego właściciele wskutek spe-

cjalnej pozycji towarzyskiej muszą wydawać rauty i przyjęcia dla osób z któremi naogół nie utrzymują bliskich stosunków.

Pokój z którego się na codzień nie korzysta, nie mieści się dziś nietylko w mieszkaniu ale i w psychice mieszkańców. Pomieszczenie służące jako salon jest jednocześnie miejscem poobiednego odpoczynku i miłej wieczornej pogawędki, jest pokojem do muzyki, do czytania. W dzień może tam stać warsztacik z robotą pani, o ile nie pracuje ona zarobkowo poza domem.

Nic się w nim nie zmienia o ile przyjmujemy gości. Najwyżej obok tapczanu, miejsca codziennego odpoczynku, ustawiamy w wygodnych miejscach stoliczki do postawienia filiżanki z herbatą i talerzyka.

Sypialnia też zmieniła swój charakter. Jest jasna, ma południowo-wschodnie światło. Miło jest odsunąwszy rano okiennice lub rolety spotkać się z promieniami słońca — wnoszą one nietylko zdrowie fizyczne ale i psychiczne, dają radość i pogodę ducha.

Sypialnia bywa zarazem buduarem pani domu, która w tym pokoju nieraz przyjmuje przyjaciółki. To też łóżka nie są dominującym meblem, całość znowu można raczej nazwać pokojem mieszkalnym niż ściśle sypialnią.

Jadalnia rozjaśniła swe kolory. Niema w niej bronzowych, bordo czy szczawiowych obić do ciemnych mebli. Nowoczesna higjena każe nam jeść w wesołym nastroju, to też ściany mają weselsze choć stonowane i dyskretne barwy, a meble często jasne.

Pokój dziecinny powinien koniecznie być słoneczny, zwłaszcza powinien mieć słońce w tych godzinach, które dzieci w nim spędzają.

Nowoczesna architektura stara się słońce i światło wykorzystać jaknajpłeniej. Nie poświęca się wielkości okien dla rzekomo piękniejszego wyglądu fasady, przeciwnie, najpiękniejszą będzie ta fasada, która da jaknajwięcej drogi światłu. Za to ściana północna posiada bardzo mało otworów okiennych.

Łazienka w nowoczesnem mieszkaniu jest jasna, biała, czysta, bez zakamarków i poprostu nie daje z siebie zrobić składu rupieci, jak to bywało dawniej i nie pozwala o sobie zapominać. Najczęściej, o ile miejsce pozwala, jest jednocześnie ubieralnią. Kuchnia jest również tak przejrzysta w ustawieniu mebli i przyrządów do gospodarstwa, że ani brudna Marysia, ani karaluchy nie mogłyby się w niej uchować. Rozplanowana jest według zasad organizacji pracy, tak aby unikać niepotrzebnych ruchów. Całość mieszkania sprawia to samo wrażenie przejrzystości planu.. Dużo światła, dużo powietrza, niewiele mebli, a już zupełny brak tych bezużytecznych tandetnych gratów i gracików, rzekomo służących do ozdoby, w rzeczywistości tylko do łapania kurzu, a których ilość miała świadczyć o kulturze i zamożności domu. Dziś stanowi o tem jakość, to też na tandetę taksamo nie powinno być miejsca we współczesnem mieszkaniu, jak niema go na kurz. Tembardziej więc przy urządzaniu mieszkania trzeba się zastanowić nad doborem elementów wnętrza.

Jak to uczynić zobaczymy z następnych wykładów, które przyniosą już konkretne praktyczne wskazówki.

Zastrzegam tylko — nie można dać recepty na piękno, można tylko wskazać drogę, jak uniknąć brzydoty. Można bowiem, kierując się słusznemi zasadami, w każdej kompozycji artystycznej osiągnąć *szereg* rozwiązań poprawnych, a nie *jedno*, i tu jest właśnie miejsce na przysłowie: „to ładne, co się komu podoba", a nie tam gdzie go się zwykle używa, t. j. dla pokrycia zupełnego braku kultury artystycznej.

GRUPA II. WYKŁAD 6.

LECZNICTWO DOMOWE

Dr. M. KŁOSIŃSKA.

Hemoroidy. Kolka żółciowa. Katar. Katar oskrzeli. Chrypka. Angina. Gruźlica.

Hemoroidy. Skłonność do obstrukcji, jaka występuje zawsze u osób chorych na hemoroidy — trzeba zwalczać przedewszystkiem na drodze środków naturalnych, a więc zapomocą diety, tak jak przy chronicznych zaparciach. Poza tem uważać na zachowanie jak najdalej idącej czystości. Po każdem wypróżnieniu, szczególniej przy krwawieniach, które występują nieraz w bardzo silnej formie, obmywać odbytnicę przegotowaną letnią wodą z dodatkiem środków dezynfekcyjnych (kalihipermanganikum — parę kryształków na litr wody przegotowanej); w ten sposób unikniemy zakażenia rany, co może wywołać zgubne skutki. Leczenie powtarzających się sporadycznie hemoroidów powierzyć lekarzowi. U kobiet hemoroidy występują najczęściej w czasie ciąży i po ciąży. Przy hemoroidach wielką ulgę przynoszą ciepłe nasiadówki (półkąpiele).

Kolka żółciowa. Ataki kolki żółciowej występują u osób cierpiących na kamienie tworzące się w woreczku żółciowym. Atak kolki objawia się bardzo silnemi bólami w prawem podżebrzu; bóle te promieniują do prawej łopatki. Przy silnym ataku kolki występują dreszcze i wymioty. Atak trwa zazwyczaj kilka godzin i powtarza się co pewien czas.

Ulgę przynoszą gorące okłady: termos z gorącą wodą, woreczek z rozgrzanym silnie piaskiem, a nawet najprymitywniejszy z okładów — fajerka, którą trzeba owinąć w gruby papier i ręcznik; okłady trzeba kłaść na prawe podżebrze. Przy powtarzających się atakach kolki poddać się opiece lekarskiej.

Choroby: nosa, oskrzeli, gardła, płuc.

Katar. Najpospolitszą dolegliwością, występującą przeważnie w sezonach przejściowych (wiosna, jesień) a spowodowana gwłatownemi zmianami temperatury i wilgocią nagromadzoną w powietrzu, jest katar nosa. Katar wywołują bakterje. Jako powstający na ich tle łatwo udziela się otoczeniu, to znaczy jest *zaraźliwy.*

Leczenie kataru polega na zmniejszeniu wydzieliny nosowej i usunięciu przekrwienia błony śluzowej. Przy silnym katarze wskazanem jest pozostanie przez kilka dni w równej, pokojowej temperaturze (najlepiej w łóżku). Dla zapobieżenia rozwojowi bakteryj dobrze jest kłaść do nosa wazelinę na kawałkach waty oczyszczanej. Jest to środek zapobiegający rozwojowi bakteryj, które nie znoszą tłuszczu.

Przy katarze należy przestrzegać czystości chustek do nosa. Nigdy nie wycierać nosa w chustkę noszącą ślady forsownego używania, gdyż w ten sposób zwiększamy bezustannie zakażenie. W miarę możności używać chustek płóciennych (lnianych), gdyż bawełniane zadrażniają chore nozdrza i wywołują przykre swędzenie i pieczenie. Kichając przysłaniać nos i usta chustką, aby nie rozpraszać dokoła bakteryj; trzymać się zdaleka od zdrowych osób; nie oddychać tak, aby oddech do nich docierał; nie jeść i nie pić z tych samych naczyń co osoby zdrowe; nie całować ich. Często przewietrzać pokój, w którym przebywa osoba zakatarzona, (dopływ świeżego powietrza przyspiesza wyzdrowienie). Osoby zakatarzone powinny unikać zarówno zbyt wysokiej, jak i zbyt niskiej temperatury pokojowej, gdyż tak jedna, jak i druga nasila zakatarzenie. Idealną temperaturą będzie temperatura przeciętna, wahająca się pomiędzy 15—17° C.

Katar oskrzeli. Katar oskrzeli występuje jako następstwo przeziębienia. Objawia się kaszlem, trudniejszym oddechaniem i bólem w piersiach.

Chorego zatrzymać w łóżku, postawić suche bańki, nacierać klatkę piersiową i plecy terpentyną francuską ze spirytusem, biorąc równe części terpentyny i 90% alkoholu. Wcierać mieszaninę dłonią w skórę dopóki skóra nie wchłonie płynu, jednak unikać zbyt silnego tarcia pod wpływem którego występuje nieraz podrażnienie naskórka. Po wcieraniu okryć ciepło i obowiązkowo pozostać w łóżku. Podawa óchoremu środki wykrztuśne, jak: ślaz, wodę szczawnicką, pół na pół z gorącem mlekiem.

Chrypka. Chrypka występuje zazwyczaj na skutek gwałtownego przeziębienia np. przy nagłem owianiu zimnem powietrzem, szczególniej jeżeli ktoś jest silnie zgrzany, lub po gwałtownem zjedzeniu, czy wypiciu czegoś bardzo zimnego.

Objawami zwykłemi przy chrypce są: ostry obrzęk krtani i strun głosowych, oraz silne ich zaczerwienienie.

Osoba cierpiąca na chrypkę powinna pozostać kilka dni w pokoju; nie narażać się na gwałtowne zmiany temperatury; kłaść ciepłe okłady na gardło (z wody letniej — pod ceratką), płókać gardło letnim naparem rumianku i pić wodę szczawnicką z gorącym mlekiem. Przy uczuciu oparzenia, jakie niejednokrotnie towarzyszy chrypce, ulgę przynoszą cukierki ślazowe, lub żółtko ubite do białości z miałkim cukrem.

Przy chrypkach chronicznych, trudnych, a nieraz i niemożliwych do usunięcia domowemi środkami, wezwać lekarza, nie zaniedbując stanu, który może być spowodowany poważnemi schorzeniami krtani, lub strun głosowych.

Angina. Angina jest to choroba zakaźna, występująca najczęściej na wiosnę, lub na jesieni. Objawia się: opuchnięciem migdałów, oraz białemi nalolotami w gardle; przekrwieniem i obrzękiem błony śluzowej gardła (stąd ból i utrudnione przełykanie); silnie podniesioną temperaturą. Objawy postronne: ogólne osłabienie, ból głowy, ból karku.

Leczenie anginy polega na: oczyszczeniu żołądka (dać na przeczyszczenie) ;płókaniu gardła środkami odkażającemi; pędzlowaniu nalotów w gardle i kładzenui n aszyję okładów wysychających (bez ceratk)i.

Płókać gardło jednym z następujących środków: wodą utlenioną (łyżka stołowa na szklankę wody przegotowanej); kwas borny (łyżeczka od herbaty na szklankę wody przegotowanej); albo też mieszaniną przygotwaną w sposób następujący: szklanka wody przegotowanej, łyżka wody utlenionej, 10 kropel jodyny. Pędzlować jodyną wymięszaną po połowie z gliceryną, z dodatkiem kilku kropel soku cytrynowego. .Chorego trzymać na diecie bezmięsnej (o dietach w różnego rodzaju chorobach mówić będę na innem miejscu), pozostawić go w łóżku, aż do chwili kiedy temperatura powróci do normy i chory odzyska siły i apetyt. Unikać

zbyt wczesnego wychodzenia na powietrze, szczególniej w słotne, zimne dni; zwrócić baczną uwagę na przebieg rekonwalescencji, gdyż angina nie zawsze przechodzi bez śladu, przeciwnie atakuje nieraz poważnie przedewszystkiem serce.

Gruźlica. Gruźlica ten największy wróg ludzkości może być opanowana tylko wtedy jeżeli zaczniemy leczyć ją w zaczątku. Obowiązkiem każdej matki jest zapoznanie się z tą groźną w następstwach chorobą, a wślad zatem zdobycie umiejętności zaobserwowania jej objawów.

Ustosunkowanie się do gruźlicy musimy podzielić na poszczególne grupy, a więc: stworzenie dziecku dodatnich warunków rozwoju; zorjentowanie się w drogach jakiemi przedostają się zarazki gruźlicy; rozpoznanie objawów i natychmiastowe poddanie chorego opiece i obserwacji lekarskiej; umiejętne współdziałanie z lekarzem, który jest w tym wypadku tylko kierownikiem bezsilnym jeżeli nie przyjdzie mu z pomocą, rozumna, czujna i uświadomiona pielęgniarka.

Wszystkie te poszczególne punkty omówimy kolejno.

Pod *warunkami* należy rozumieć wszystko to czego nas uczy higjena, a więc: odpowiednie odżywianie; dostarczenie dziecku świeżego, czystego powietrza i słońca zarówno przez częste wietrzenie pokoju w jakim przebywa i sypia, jak i przez przebywanie na otwartem powietrzu; ćwiczenia fizyczne przystosowane do wieku i sił danej jednostki; czystość ciała i czystość otoczenia, rozumne hartowanie powietrzem i wodą; odseparowanie od źródeł zarazy.

Jakiemi drogami przedostają się zarazki gruźlicy? Oto pytanie, na które nasuwa się odpowiedź pełna grozy. Zarazki gruźlicy znajdują się wszędzie, są one bowiem lotne, a jako takie najłatwiej przedostają się do organizmu ludzkiego. Gdyby nie to, zarazki gruźlicy tracą swą zabójczą siłę pod wpływem powietrza i słońca co w dużej mierze łagodzi ich zgubne działanie, cała ludzkość padłaby ofiarą tego najgroźniejszego z wrogów.

Zarazki gruźlicy wydzielają się z organizmu ludzkiego z oddechem, plwociną, kałem (przy schorzeniach narządów trawiennych), poza tem częste wypadki zarażenia przypisać należy podawaniem mleka od sztuk chorych na tak zwaną zarazę płucną (gruźlicę).

Dopóki dziecko pozostaje w domu możemy ustrzec je łatwiej od zetknięcia się z zarazkami dbając o to, aby wszystkie osoby jakie się do niego zbliżają, jakie je wychowują i pielęgnują były zdrowe. Dlatego też, służba, niańki, mamki, wychowawczynie i nauczycielki powinny być poddawane przed wejściem w kontakt z dzieckiem, badaniu lekarskiemu.

Trudniej ustrzec od zakażenia dzieci starsze, młodzież i osoby dorosłe. Jedyną rolą jaka nam tutaj przypadnie w udziale będzie uodpornienie organizmu przez zachowanie racjonalnego regime'u i uświadomienie zarówno dzieci, młodzieży, jak i osób dorosłych o tem, że jedyną skuteczną walką z gruźlicą jest zachowanie wskazań higjenicznych.

Ostatnią zdobyczą wiedzy jest twierdzenie, *jakoby dziecko nawet zrodzone z matki lub ojca chorych na gruźlicę, nie przynosiło ze sobą tej choroby na świat.* Odłączone natychmiast od chorej matki, lub zabezpieczone od kontaktu z chorym ojcem wyrasta najczęściej na zdrową, normalną jednostkę. Jednakże twierdzenie to nie wyklucza zdobytego na podstawie obserwacji przeświadczenia, że chorzy rodzice przekazują dziecku niejednokrotnie (nie zawsze) tak zwaną *predyspozycję*, czyli usposobienie do gruźlicy, dlatego też dziecko dziedzicznie obciążone musi wzrastać w specjalnie dodatnich warunkach i pozostawać stale pod obserwacją lekarską.

Co rozumieć należy pod *odłączeniem* dziecka od chorej matki, lub ojca?

Matka nie może karmić dziecka, nie powinna nigdy brać go na ręce; kłaść przy sobie; całować; pochylać się nad niem, tak aby oddech jej docierał do dziecka; nie może sypiać w jednym z dzieckiem pokoju, nie wolno jej próbować pokarmów przeznaczonych dla dziecka, ani też karmić go czy poić z tych samych naczyń z jakich sama jada i pije. Te same wskazania powinien zachować chory ojciec.

Napozór zdawałoby się wszystko to co powyżej przytaczam niemożliwem do wprowadzenia w życie. Uczuciowo wydaje się to być ciężarem ponad siły, a jednak podźwignąć go trzeba w imię dobra dziecka i całego społeczeństwa, gdyż w ten tylko sposób jesteśmy w stanie zapobiec przekazaniu dzieciom choroby, która toczy nasz organizm w okresie ich poczęcia, narodzin i wzrastania.

Gorzej jest jeżeli warunki domowe uniemożliwiają zachowanie tych koniecznych ostrożności: jednoizbowe mieszkanie; niepodobieństwo wyręczenia się osobą zdrową przy pielęgnowaniu dziecka i t. p. I tutaj jednak uświadomienie i docenienie grozy położenia może oddać niezastąpione usługi, bo pod ich wpływem rodzice będą się starali wietrzyć i utrzymywać w czystości mieszkanie, umożliwić dopływ zabójczego dla zarazków gruźlicy słońca, do izby mieszkalnej, chronić dziecko w miarę możności od bliskiego kontaktu z oddechem, potem, plwociną własną, jednem słowem unikać wszystkiego co grozi mu zarażeniem.

Rozwijająca się w organizmie ludzkim gruźlica atakuje najrozmaitsze organy. Zależnie od tego i objawy są różne, jednakże charakterystyczną cechą gruźlicy niezależnie od tego jakie obrała sobie

siedlisko są: ogólne osłabienie. mizerny wygląd, skłonność do szybkiego odczuwania zmęczenia, podniesiona temperatura.

Jeżeli tylko ktoś spostrzeże tego rodzaju objawy, lub zaobserwuje je u dziecka należy natychmiast poddać chorego obserwacji lekarza-specjalisty, nie tłomacząc sobie, że niedomaganie może być *przejściowe.*

Pod *podniesioną* temperaturą nie należy rozumieć tak zwanej *gorączki.* Już parę kresek ponad normę (temperatura normalna waha się pomiędzy 36,8, a 37 stopniami) uważać musimy za objaw zatrważający.

Chcąc przekonać się o wahaniach temperatury trzeba ją mierzyć trzy razy dziennie: rano, w południe i między 5—6 po południu, zapisując stan ciepłoty. Taki wykaz ma doniosłe znaczenie dla lekarza, kieruje go na właściwą drogę i dopomaga do zorjentowania się w stanie chorego.

Aczkolwiek dzieci najłatwiej podlegają infekcji to i walka z gruźlicą jest łatwiejsza w wieku młodocianym, niż w wieku młodzieńczym, młodym lub średnim. Dlatego też po stwierdzeniu gruźlicy u dziecka nie należy nigdy opuszczać rąk i poddawać się depresji, a walczyć z chorobą wierząc, że opanować ją można i że w większej części wypadków w naszej mocy leży nietylko uratowanie dziecka od śmierci, ale nawet i kompletne wyleczenie go i uchronienie przed następstwami.

Zarazki gruźlicy rozwijają się przedewszystkiem w organizmach osłabionych, niezdolnych do zwalczenia wroga. Dlatego też ofiarą gruźlicy padają często rekonwalescenci, wyniszczeni jakąś postronną chorobą nic z gruźlicą nie mającą wspólnego.

Każda matka powinna też wiedzieć o tem, że niejednokrotnie bagatelizowane i nie leczone w porę skrofuły, oraz uważane za małoznaczące *powiększenie gruczołów,* wywołujące podniesioną temperaturę, nie są niczem innem, jak *gruźlicą,* którą opanować i wyleczyć można, jednakże *bagatelizować jej nie wolno.*

Przy energicznem i umiejętnem władnięciu rozwijającą się chorobą, najczęściej pod wpływem kuracji klimatycznej (dłuższy pobyt w górach) zatrważające objawy ustępują. Chory odzuskuje siły, dobry, zdrowy wygląd, przestaje kasłać, gorączkować, ma dobry apetyt i dobre samopoczucie. Nie jest to jednak dowodem, aby miał prawo uważać się za *zdrowego,* za *wyleczonego* i wszystkie te radosne, a niestety ileż razy złudne, objawy, nie uwalniają otoczenia od obowiązku czuwania nad nim, jeżeli nie jak nad *chorym,* to w każdym razie jak nad *rekonwalescentem.* Powrót do normalnych warunków życia, zbyt intensywne używanie ruchu, sportów, niedostateczne odżywianie, lekkie nawet zaziębienie, albo jakakolwiek osłabiająca organizm choroba, mogą przekreślić te wszystkie dorobki w krótkim czasie. Trzeba więc poddać się konieczności uświadomienia sobie tego, że wróg czuwa, czeka tylko sprzyjającej okazji, aby znów stanąć do walki, więc obowiązkiem zarówno kogoś pozornie zdrowego, jak i jego otoczenia jest ciągła czujność i rozwaga.

Ten, kto pielęgnuje osoby zagrożone gruźlicą, chore, lub zaleczone, powinien umieć ustrzec je przed depresją, wpajając w nie wiarę w możliwość wyzdrowienia i poczucie odpowiedzialności za skutki kuracji, jakie nigdy nie będą dodatnie, jeżeli chory nie współdziała z lekarzem i pielęgniarką i swojem rozumnem współdziałaniem nie ułatwia im zadania.

O leczeniu gruźlicy mówić będę w następnym wykładzie.

GRUPA XIV. WYKŁAD 7.

HODOWLA DROBIU

ZOFJA PRAŻMOWSKA

Choroby drobiu, zapobieganie, leczenie.

W hodowli drobiu należy pamiętać, że leczenie chorego ptactwa jest nietylko kłopotliwe, ale bardzo trudne i kosztowne. Łatwiej jest zapobiegać chorobom przez racjonalną hodowlę, t. j. higjeniczne utrzymanie kurnika, odpowiednie żywienie i wychów drobiu.

Choroby zakaźne pojawiają się mimo najstaranniejszej opieki hodowcy, ale wśród drobiu dobrze i czysto utrzymanego są łatwiejsze do zwalczenia, natomiast choroby pasożytnicze jak również szkodliwe narowy zawsze są wywołane winą obsługi.

Bardzo częstą przyczyną szerzenia się epidemji jest wywożenie drobiu na wystawy, targi i t. d. Należy pamiętać, aby własnego drobiu odesłanego z jakiejś wystawy lub konkursu, albo drobiu gdziekolwiek zakupionego, choćby w znajomej hodowli, nie umieszczać odrazu w kurniku razem z własnem ptactwem, ale przez kilka dni trzymać osobno, a dopiero jeśli dokładna obserwacja przekona nas, że

ptaki są zdrowe, można je przyłączyć do innych. Hodowca u którego epidemja wybuchnie, powinien zawiadomić o tem najbliższą władzę administracyjną, i dopóki zaraza trwa nie ma prawa sprzedaży ani wysyłania drobiu.

Wszystkie sztuki chore lub podejrzane o chorobę należy natychmiast oddzielić. Zdrowe sztuki przenieść do innych pomieszczeń. Przeprowadzić wszędzie dokładną dezynfekcję, nawóz z zakażonych kurników i sztuki padłe zakopywać głęboko w ziemi i zalewać wapnem, albo palić. Jako środków dezynfekcyjnych najlepiej jest używać: świeżo lasowanego wapna, 10 — 15 proc. ługu sodowego. 2 — 5 proc. rozczynu kwasu karbolowego, 3 — 5 proc. rozczynu kreoliny lub lizolu. Przy dezynfekcji należy pamiętać o dokładnem mechanicznem czyszczeniu i wietrzeniu budynków.

Cholera drobiu, jedna z najgroźniejszych chorób dla wszystkich gatunków naszego ptactwa domowego wywołana jest przez bakterje które znajdują się wszędzie i ogromnie szybko się rozmnażają. Cholera wybucha często nagle, ma przebieg bardzo gwałtowny, tak, że wielka ilość, czasem do 100 proc., drobiu pada zanim zdoła się zauważyć jakie objawy, czasem przybiera formę mniej gwałtowną, albo nawet występuje w formie chronicznej i wtedy trwać może do kilku tygodni.

Objawy cholery najczęstsze, to posmutnienie ptaka, opuszczanie skrzydeł zwłaszcza jednego, przekrzywianie głowy, senność, brak apetytu, biegunka, narośla skórne na głowie sinieją. Przy formie chronicznej ptaki bardzo chudną.

Przy sekcji sztuki padłej widzimy znaczne powiększenie wątroby, wrzody na jelitach, przekrwienie płuc i krwawe wybroczyny na sercu.

Wszystkie te objawy mogą występować w różnym stopniu.

Leczenie i zapobieganie tej chorobie ściśle się łączy. Ptaki zakażają się dziobiąc kał osobników chorych, zakażoną wodę, karmę i t. d. Ciągła i bardzo staranna dezynfekcja jest najlepszym środkiem zwalczenia tej zarazy. Drób zamykamy w kurniku czy innem pomieszczeniu, które bielimy jaknajczęściej świeżo lasowanem wapnem (podłogę, grzędy ściany, przynajmniej na tę wysokość jak ptaki dziobem sięgają). Kał trzeba starannie usuwać, karmę dajemy za każdym razem świeżą w zdezynfekowanych korytkach. W wodzie zadawanej do picia rozpuszczamy siarczan żelaza w ilości 3,5 gr. na 1 litr wody. Stosujemy rozmaite szczepienia. Szczepienie surowicą uodparnia tylko na 7 dni i jest bardzo kosztowne. Dobre rezultaty daje wstrzykiwanie 5 proc. wody karbolowej w ilości 2 — 4 cm^3 zależnie od wielkości ptaka, olejek terpentynowy w ilości $^1/_4$ — 1 cm^3, $^1/_2$ proc. kreolina w ilości $^1/_2$ — 1 cm^3. Zastrzyki wykonywuje się zwykłą szpryczką w mięsień piersiowy ptaka.

Podobnie do cholery drobiu objawia się pomór, choroba wywołana przez nieznane dotychczas bakterje. U nas w kraju choroba ta pojawia się bardzo rzadko, podlegają jej tylko kury i indyki, zwalczamy ją tak jak cholerę, jest niemniej zaraźliwa i groźna.

Ospa i dyfterja drobiu jest to jedna choroba występująca w dwóch postaciach. Najczęściej występuje u kur. Ospa jest formą znacznie łagodniejszą i rzadziej występuje. Zwykle dyfterja objawia się w formie ostrej. Ptakom puchną głowy, zwłaszcza okolice oczu; z dzioba, nosa i oczu wycieka śluz; wewnątrz jamy ustnej tworzą się żółtawe serowate naloty. Ptaki dyszą, nie mogą oddychać. Często pojawia się biegunka. Choroba ta wywołana przez baccillus diphteriae avium wybucha zwykle gwałtownie, ale najczęściej przechodzi w formę przewlekłą, nie powoduje tak wielkiej śmiertelności jak cholera, ale wyniszcza organizm ptaków, przerywa i osłabia nieśność kur.

Dyfterja najczęściej się pojawia i najtrudniejsza jest do zwalczenia w wilgotnych, źle wietrzonych i nieoświetlonych kurnikach. Pierwszym więc warunkiem uniknięcia i zwalczenia tej choroby to umieszczenie drobiu w higjenicznych warunkach.

Możliwie do pierwszych mrozów jesienią i wczesną wiosną okna na noc należy zostawiać otwarte. Najpewniejszym środkiem zapobiegawczym jest szczepienie specjalną szczepionką. Ma to znaczenie ochronne przynajmniej na rok, ale działa dopiero po dwóch tygodniach od dnia szczepienia, a u chorych ptaków nie daje dodatnich wyników.

Leczenie dyfterji jest kłopotliwe, ale zwykle daje dobre rezultaty. Wszystkim ptakom w okresie epidemji należy dawać do picia wodę z bardzo małym dodatkiem kreoliny 1 — 2 kroplę na 1 litr wody. Ptakom chorym trzeba przemywać oczy 3 procentowym roztworem kwasu bornego, a nozdrza i jamę ustną wewnątrz pendzlować 10 procentowym rozczynem pioktaminy.

Bardzo podobnie do dyfterji objawia się katar zakaźny u drobiu, zwykle jednak łatwiej od dyfterji daje się wyleczyć, a przedewszystkiem jest mniej groźną chorobą, gdyż nie powoduje tak złych następstw. Przy katarze nie tworzą się te żółtawe naloty wewnątrz dzioba po których rozpoznajemy dyfterję. Leczymy katar tak jak dyfterję. Ważnym zabiegiem w obu tych chorobach jest to, aby póki trwa stan zapalny jamy ustnej, gardła i t. d. karmić ptaki tylko karmą miękką. Bardzo często w czasie tych chorób tworzy się na języku ptaka „pypeć" t. j. twarda narośl.

Nie należy jej zdzierać, ale smarować tłuszczem, wazeliną lub masłem czy szmalcem niesolonym, aż stwardnienie samo zniknie.

Gruźlica drobiu najczęściej występuje spora-

dycznie. Powoduje wielkie wychudzenie ptaków, pozatem u żywych trudna jest do rozpoznania.

Przy sekcji chorej sztuki widzimy zwykle owrzodzenia jelit. Leczenie gruźlicy nie daje żadnych rezultatów. Sztuki podejrzane o tę chorobę należy bezwzględnie wybijać; w całej hodowli przeprowadzić dokładną dezynfekcję.

Biała biegunka u kurcząt jest to choorba dopiero od niedawna spotykana w naszym kraju. Przeniesiona z hodowli zagranicznych gdzie jest jedną z największych plag trapiących drób tamtejszy. U kurcząt po wykluciu się z jaja pojawia się biegunka trudna do rozróżnienia od biegunki zwykłej, jest bardzo uporczywa, i powoduje wielką śmiertelność (zwykle 50 — 90 proc.). Z kurcząt, które wyzdrowieją, wyrastają kury u których w narządach rozrodczych tkwią ukryte zarazki tej choroby, przenoszą się do jaj i powodują chorobę następnego pokolenia piskląt. Dokładne rozpoznanie i stwierdzenie choroby możliwe tylko przy zastosowaniu specjalnych szczepień rozpoznawczych. Możemy podejrzewać istnienie tej zarazy o ile, kurczęta padają w pierwszych dniach na biegunkę, a u kur zabitych widzimy nienormalny wygląd jajnika.

Innego zwalczania tej choroby, jak zapobiegania jej przez staranną dezynfekcję inkubutorów nie znamy.

Wszystkie inne choroby drobiu niezakaźne, łatwiejsze są do leczenia i nie przynoszą większych strat w hodowlach.

Najczęściej mamy do czynienia z nieżytem przewodu pokarmowego objawiającym się biegunką. Zwykły powód biegunki — nieświeża, nadpsuta karma lub bardzo trudno strawna karma. Należy więc usunąć przyczynę choroby, ponadto dać ptakom jaki środek przeczyszczający np. pół łyżeczki oleju rycynowego na sztukę, do karmy dodać tłuczonego węgla drzewnego, do wody kwasu solnego w b. nieznacznej ilości.

U małych piskląt bardzo częstym powodem biegunki jest nietylko zepsuta karma, ale przekarmienie albo przeziębienie. Zadajemy te same lekarstwa, co dla starego drobiu w odpowiednio mniejszej ilości, poza tem dajemy do picia napar rumianku z dodatkiem paru kropel opium na 10 sztuk piskląt, a przedewszystkiem żywimy wtedy tylko gotowanym ryżem, do czasu gdy biegunka nie minie.

Choroby narządów rozrodczych, które często u samic powodują nienormalną nieśność lub jej ustanie, zwykle nie nadają się do wyleczenia i chore sztuki trzeba zabić.

Często spotykane u kur znoszenie jaj bez twardych wapiennych skorupek nie jest powodowane chorobą, a tylko złem odżywianiem i brakiem wapna w organizmie.

Kurom, które *leją* jaja należy dawać duże ilości kredy szlamowanej do karmy.

Choroby nóg najczęściej spotykane u kur ale nieraz i u indyk, bąble a właściwie twarde lub miękkie wrzody zwłaszcza pod i między palcami ptaka należy odrazu leczyć gdyż nieraz powodują kulawiznę.

Przyczyna powstawania tych wrzodów nie jest ustalona, możliwe, że w wielu wypadkach powodują to niewygodne grzędy. Nogi chorego ptaka należy wymoczyć w ciepłej wodzie z sodą, o ile wrzód niezebrany owijać nogę gałgankiem moczonym w wodzie Burowa, gdy zebrany — przeciąć i po wyciśnięciu materji zajodynować.

Zwapnienie nóg t. zw. wapniak t. j. zgrubienie łuski powodowanej przez pasożyta żyjącego pod skórą, leczymy wcierając szczoteczką następującą mieszaninę: rozgrzane szare mydło mieszamy pół na pół z olejem lnianym i dodajemy kreoliny kilkanaście kropel na pół szklanki lekarstwa. Zabieg wcierania wykonywujemy zwykle w odstępach czasu 5 — 6 dniowym i za trzecim razem łuska zwapniała odpada. Zaniedbany wapniak również powoduje często kulawiznę.

Pasożyty skórne i żyjące na upierzeniu ptactwa są również przyczyną ciężkich nieraz niedomagań dorosłych ptaków a czasem nawet śmiertelności wśród piskląt. Zwłaszcza małe indyczęta często padają jedynie z przyczyny pasożytów. Wytępienie robactwa nie jest tak trudne, wymaga jednak wytrwale prowadzonej dezynfekcji.

Pиórojady inaczej zwane wszy ptasie, które łatwo dostrzegamy gołem okiem, żywią się tylko piórami i naskórkami ptaka. Aby je wytępić r... my ptakom suchą kąpiel t. j. ustawiamy skrzynkę z piaskiem i siarką sproszkowaną. Poza tem co 5, 6 dni w pióra każdego ptaka wcieramy siarkę sproszkowaną i powtarzamy to 3, 4 razy, aż pasożyty znikną. Miejsca specjalnie napastowane nacieramy u piskląt olejkiem anyżowym u starego drobiu szarą maścią. Ponieważ szara maść jest trucizną, należy ten zabieg wykonywać bardzo ostrożnie i niewielkie ilości dokładnie wcierać.

Równie często spotykane różne rodzaje kleszczy ptasich żyją na ptakach, żywiąc się ich krwią, opadają je zwłaszcza w nocy, a w ciągu dnia kryją się w drzewie ścian i grząd kurnika. Tępimy te rodzaje pasożytów szorując ściany i części drewniane, grzędy, gniazda ługiem i wodą z kreoliną, oraz wapnem z dodatkiem kleju stolarskiego, gdyż wtedy udaje się nam dokładnie zalepić szpary zawsze istniejące w drzewie. Smarowanie naftą grząd trzeba bardzo ostrożnie stosować, gdyż nafta nieraz wywołuje egzemę u drobiu.

Naturalnie o pasożytach drobiu można to samo twierdzić, co o chorobach, że łatwiej im zapobiec i uniknąć ich przez higjeniczne pomieszczenie i odpowiednie warunki hodowlane niż zwalczyć,

zwłaszcza gdy mamy do czynienia z dużą ilością drobiu.

Omawiając choroby drobiu, należy też wspomnieć o narowach nieraz bardzo szkodliwych, a trudnych do usunięcia. Specjalnie u kur spostrzegamy skłonność do dwóch narowów: tłuczenie i wypijanie jaj oraz wydzieranie piór. Zwykle narowy te są powodowane złem odżywieniem, a głównie brakiem karmy białkowej. Czasem jaja tłucze kura o ile jest zbyt długo zamknięta w gnieździe ze zniesionem jajem, pozbawiona pokarmu i picia. Wyrywanie piór widzimy często gdy kury są zamykane w bardzo małej przestrzeni, a przytem niedostatecznie żywione. Celem uniknięcia tych narowów trzeba nie dopuszczać do takich złych warunków jednak poszczególne już znarowione osobniki, tak nieraz trudno od tych narowów odzwyczaić, że lepiej je usuwać z hodowli, aby nie demoralizowały innego ptactwa.

W dużych hodowlach nieraz znaczne straty wśród kurcząt powoduje cannibalizm. Znarowione kurczęta dziobią jedne drugie, kaleczą do krwi, zadziobują, a nawet często zjadają.

Jedynym sposobem zaradzenia jest usuwanie zarówno kurcząt słabowitych, lub skaleczonych, jak i tych które są specjalnie „krwiożercze". Przenieść kurczęta możliwie na większą przestrzeń, umożliwić im grzebanie lub wydziobywanie jakiejś karmy, np. kiełkującego ziarna, tak aby wszystkie były w ciągu całego dnia zaabsorbowane.

Dobrym też sposobem jest wówczas przyciemnianie światła, wstawianie fioletowych szyb, gdyż w takiem oświetleniu ptaki nie dostrzegają ran i koloru krwi.

GRUPA XI. WYKŁAD 2.

KUCHNIA WYKWINTNA

PANI ELŻBIETA

Ciasto francuskie (listkowe). Paszteciki. Vol au vent. Pasztety.

Ciasto maślane, listkowe, u nas pospolicie francuskiem zwane, odgrywa olbrzymią rolę w kuchni, w szczególności w kuchni wykwintniejszej. Toteż muszę robotę jego dokładnie i obszernie omówić. Dobry wynik tej roboty zależny jest od użycia nań odpowiednich materjałów — czyli, w pierwszym rzędzie masła, i od temperatury w jakiej to ciasto robimy. Bez zimnego pokoju, a przynajmniej bez zimnej piwnicy lub lodówki, w której byśmy mogli kilkakrotnie ostudzić ciasto, lepiej pracy nie rozpoczynać. Masło powinno być tak zwane *tłuste,* to jest śmietanowe, świeże, a jednak zrobione przed paru tygodniami, lekko posolone. Takie masło twarde i jędrne przy wałkowaniu nie rozmazuje się i nie wsiąka w mąkę lecz daje wyraźnie cienkie warstwy, o co w listkowem cieście głównie chodzi. Mąki i masła bierzemy zwykle równe ilości — na wagę, to jest np. pół kilo masła, na pół kilo mąki. W czasie samej roboty dochodzi jednak mąka, której używamy na podsypywanie przy wałkowaniu, co zwykle jeszcze stanowi około 15%.

Przesianą mąkę usypać w kopczyk, zrobić w środku dołek, wbić jajko całe, wsypać łyżeczkę soli, wlać kieliszek spirytusu i parę łyżek wody (więcej lub mniej, zależnie od suchości mąki). Zagnieść ciasto nie twarde, lecz dające się wałkować. Przykryć miską, aby odpoczęło. Pół kilo masła uformować w płaską cegiełkę i zastudzić na lodzie. Ciasto rozwałkować w kwadrat tego rozmiaru, aby można dokładnie niem owinąć masło. Pośrodku położyć to masło, założyć ze wszystkich stron jak kopertę. Masła nigdzie nie powinno być widać. Wałkować wolno, zawsze w jedną stronę, uważając aby nigdzie ciasto nie przerwać i masło nie wycisnąć. Gdy rozwałkujemy ciasto na grubość palca złożyć je we czworo i wynieść na chłód lub postawić z talerzem na lodzie. Gdy ciasto stężeje ponownie je rozwałkować do grubości palca, zawsze zachowując te same środki ostrożności, to jest wałkując w jedną stronę, nie naciskając zbyt mocno wałka, aby masło nigdzie z ciasta nie wyjrzało. Znowu złożyć we czworo i postawić dla zastudzenia. Czynność składania i wałkowania powtarzać od czterech do sześciu razy. Gotowe ciasto, poraz ostatni zastudzone rozwałkować do grubości pół centymetra. Dalej stosownie do tego jaki mamy z niego zrobić użytek, krajemy je rozmaicie.

Ponieważ teraz mowa o pasztecikach, wykrajemy szklanką, kieliszkiem lub najczęściej specjalną ząbkowaną foremką po dwa krążki na każdy pasztecik, w środku jednego z nich robimy małym kieliszeczkiem otwór. Krążek z otworem kładziemy na krążek cały, wycięte środki układamy obok. Wierzch pasztecików i wyciętego środka, ostrożnie smarujemy jajkiem, uważając aby nie dotknąć przecięcia, gdyż ciasto nie wyrośnie. Blachę z ciastkami wstawiamy w bardzo gorący piec, narazie na spód piecyka, aby gorąco z dołu, że tak powiem, pchnęło ciasto ku górze. Gdy ciastka wyrosną —

czem wyższe tem bardziej udane, podnosimy blachę na górę, aby się ładnie po wierzchu zrumieniły. W piecu piekarnianym, który piecze zupełnie równo wychodzi ono najlepiej. Tak upieczone paszteciki są właściwie tylko foremkami do pasztecików; można je przygotować nawet na parę dni naprzód. Przed samem podaniem, przyciskamy nieco palcem otwór środkowy aby go pogłębić, napełniamy paszteciki drobnym farszem z drobiu, zwierzyny, pasztetu, ryby, ryżu z jajami, grzybków, pieczarek, najczęściej zaś farszem z przetartego, ugotowanego móżdżku, zaprawionego śmietaną i jajami. Każdy pasztecik pokrywamy wyciętym z niego krążkiem i wstawiamy na kilka minut do pieca dla rozegrzania. Gorące paszteciki układamy na półmisku przykrytym serwetą, ubieramy gałązkami zielonej pietruszki i podajemy do zupy. Jeżeli zamiast takich małych pasztecików, zwanych bouchées, upieczemy większe, rozmiaru spodka od filiżanki i napełnimy je jakimbądź z wyżej wymienionych farszów, lub też jakąś potrawką z drobiu, zwierzyny, ryby lub jarzyn w krótkim sosie: poulette, bechamelowym rakowym czy pieczarkowym, pasztecik taki będzie się nazywał „mały vol-au vent", i będzie służył za samodzielne danie, podawane po zupie lub do kolacji czy śniadania.

Wracając do pasztecików z francuskiego ciasta można je piec inaczej. Mianowicie nie wycinając otworu w górnym krążku, kładziemy na dolnym kulkę farszu, przykrywamy drugim, lekko ociskając mu brzegi.

Smarujemy jajkiem, zawsze tak aby przecięte brzegi pozostały suche i pieczemy paszteciki jak wyżej. Obrywki ciasta pozostałe po wycięciu pasztecików, złożone napłask jeden na drugi należy rozwałkować bardzo cienko, kłaść na te ciasto jakikolwiek farsz, przykryć ciastem, wycinać szklanką lub foremką pierożki, smarować jajkiem i piec jak inne. Lub też rozwałkowane cienko ciasto krajać kółkiem czy nożem na paski centymetr lub półtora szerokie, dziesięć do piętnastu długie, ostrożnie smarować jajkiem, lekko posypać ostrym serem i piec w gorącym piecu. Po paru minutach są już gotowe. Takie słomki (pailles) podawać same lub mieszane z innymi pasztecikami do zup. Układa się je w wysoką piramidkę, kładąc w kratkę jedne na drugich — zawsze na pokrytym serwetą półmisku.

Z innych rodzai pasztecików do wykwintnych należą paszteciki w zaparzanem cieście. Szklankę wody zagotować z pół szklanką masła, wsypać na wrzące niepełną szklankę mąki i wybijać na ogniu łyżką aż od rondla odstanie. Zdjąć z ognia nie przestając wyrabiać łyżką. Gdy nawpół przestygnie, wbijać po jednem jaja całe, dalej wyrabiając ciasto, aż się zacznie jak guma ciągnąć za łyżką. Na tę ilość ciasta wyjdzie od czterech do sześciu jaj. Z tego ciasta układać na posypanej mąką blasze małe kupki rozmiaru włoskiego orzecha. Kłaść dosyć rzadko bo bardzo rosną. Piec w gorącym piecu. Gdy udane urosną w czwórnasób i będą wewnątrz puste.

Przed podaniem napełnia się je dowolnem nadzieniem i wstawia na chwilę do pieca aby się rozgrzały, lecz nie na długo, aby nie rozmiękły.

Inne rodzaje pasztecików, jak to: w kruchem cieście lub w naleśnikach mogą też znaleźć miejsce w wykwintniejszej kuchni, jeżeli są bardzo małe, ładnie wykonane i nadziane dobrym farszem. Przepisy szczegółowe na takie paszteciki znajdą słuchaczki w książeczce „Przystawki gorące" — „Życia praktycznego".

Z takiegoż parzonego ciasta robimy do zup tak zwany „groszek ptysiowy". Można go robić przez tutkę pergaminową lecz jeszcze ładniejszy, bo równiejszy będzie robiony odręcznie, co, niestety zabiera masę czasu. W pierwszym i drugim wypadku układamy malusie kuleczki, rozmiaru dużego grochu (urosną do rozmiaru orzecha) na blasze posypanej mąką i pieczemy w dobrze gorącym piecu. Taki groszek podajemy do jarzynowych zup przecieranych, purée; nalewając zupę na talerze kładziemy doń kilka lub kilknaście takich kulek. Poza takim groszkiem używamy do zup grzaneczek. W ładne, równe, centymetrowe kostki krajemy czerstwą bułeczkę (świeża się nie da równo pokrajać), skrapiamy je na patelni obficie masłem — jeżeli mają być ostre osypujemy tartym serem i wstawiamy w niezbyt gorący piec, aby przeschły i lekko się zrumieniły. Używamy jak groszku ptysiowego.

Większe grzanki z ostrym serem i rozmaitemi farszami rybnemi i mięsnemi używamy do zup zamiast pasztecików.

Grzanki z serem, zwane djablotkami, możemy robić dowolnego kształtu, czworokątne, okrągłe, owalne. Najładniejsze są podłużne, takie jak wyżej wymienione słomki z francuskiego ciasta. Najpraktyczniej jest cienko pokrajane duże plastry bułki posmarować z obu stron cieniuchno masłem, z jednej, wierzchniej strony posypać grubo serem. Dopiero teraz pokrajać w cienkie paski i ułożyć na blasze. Wstawić w piec aż do chwili, gdy się ser rozpuści i uformuje ładną skorupkę. Jeśli chcemy mieć djablotki jeszcze ostrzejsze, posypujemy je lekko białym pieprzem lub różaną papryką i dopiero wtedy wstawiamy w piec. W taki sposób robione grzanki nie kurczą się, a masło z obu stron nadaje im prawdziwą kruchość.

Grzanki z farszami również smarujemy pod spodem cieniuchno masłem, a u góry przykrywamy rozmaitemi kombinacjami: mięsa, ryb, jarzyn, grzybów i sosów. Poczem zawsze jeszcze posypujemy ostrym serem i rumienimy w piecu. Można na grzance położyć cynaderki w plastrach, parówkę

lub pół serdelka, sardynkę lub kawałek wędzonego łososia i pokryć to gęstym bechamelem, sosem pomidorowym, pieczarkowym lub chrzanowym ze śmietaną. Jedną z najwykwintniejszych odmian są grzanki z kawałkiem szpiku z rury i serem ostrym. Wszystkie te grzanki wykonywa się w jeden i ten sam tu podany sposób. Przepisów na nie tu podawać niesposób, na tomiast dokładnie opisuję metody postępowania.

Grzanki wszystkie, o ile są małe podaje się zamiast pasztecików lub mięszane z pasztecikami do zup. Takież same grzanki, nieco większe, podaje się przed zupą, jako przekąskę lub jako samodzielne danie do kolacji lub śniadania. Wracając do francuskiego ciasta używamy go do gorących i zimnych pasztetów, jako form do potrawek z drobiu, zwierzyny i ryby, w krótkim sosie, czyli do tak zwanych „vol-au vent", na ranty do półmisków przy podawaniu jarzyn i potrawek o dłuższych sosach, nakoniec niedużemi ciastkami listkowemi, tak zwanemi „fleuronami" ubieramy półmiski z różnemi mięsnemi, rybnemi i jarzynowemi daniami.

Na pasztety gorące zwykle kładziemy jedną warstwę ciasta na ogniotrwałym półmisku, na to nasypujemy groch czy fasolę, formując ładną piramidę — groch można tu zastąpić serwetą czy innem czystem płótnem, zwiniętem w kulę. Na to kładziemy warstwę ciasta, po wierzchu smarujemy jajkiem (zawsze zachować ostrożność niedotykając przekroju brzegów) i pieczemy w gorącym piecu. Ostrym nożem otwieramy pasztet wkoło, wyjmujemy groch lub płótno, zastępujemy je nadzieniem, przykrywamy ciastem, rozgrzewamy i wydajemy na stół wraz z odpowiednim do farszu sosem w sosjerce. Można też dać tylko pokrycie z francuskiego ciasta do pasztetu. W takim razie zwykle farsz układamy w kopułę na półmisku, przykrywamy ciastem, robimy kilka małych otworków w cieście aby para wychodziła i pieczemy jak zwykle.

Na tak zwany „vol au vent" przygotowujemy dużą formę, postępując tak jak przy robieniu pasztecików „bouchées", tylko zamiast szklanką wycinamy ciasto według rozmiaru dużego talerza. W górnym krążku wycinamy duży otwór, pozostawiając tylko ciasta na dwa palce od brzegu, pokrywkę tę pieczemy razem. Smarować jajkiem bardzo ostrożnie ,aby ani kropla na brzeg ciasta nie spłynęła, bo by nie urosło, a forma do „vol au vent" powinna być wysoka. Pieczemy w gorącym piecu naprzód na dole, następnie dla zrumienienia u góry. Przed podaniem uzupełniamy otwór potrawką z drobiu, zwerzyną lub rybą z rozmaitemi dodatkami, jak to: grzybki, pieczarki, rakowe szyjki, żołądki, wątróbki, nereczki, mlecz z ryb, knel delikatny i zalewamy sosami: rakowym, pieczarkowym, poulette i t. p. O tym knelu, jako rzeczy ważnej w kuchni wykwintnej muszę oddzielnie powiedzieć słów parę.

GRUPA XIII. WYKŁAD 2.

OWOCE DROBNE

ZOFJA WRÓBLEWSKA.

Maliny, truskawki.

MALINY.

Maliny, jak porzeczki i agrest mają wielki popyt na rynku zwłaszcza w przetwornictwie, gdzie niezastąpione są przy wyrobie soków, konfitur, nalewek, a także na susz nabywany przez apteki.

Zakładanie plantacji. Maliny są mniej wybredne co do gleby, możemy więc niemi z powodzeniem obsadzać nieużytki naszego ogrodu, stoki, rozpadliny, podmokłe piaski, torfowiska. Maliny wyrosną wszędzie dając nawet niezłe zyski. Jeżeli utrzymywać będziemy plantację w czystości i nawozie intensywnie — plon otrzymamy bogaty. Naturalnie na ziemiach lepszych, zasobnych w pokarmy, plonować będzie lepiej, dając dorodny, soczysty owoc — na ziemiach gorszych, suchszych z natury, owoc będzie drobniejszy, lecz słodszy i aromatyczniejszy.

Hodowla malin jest b. łatwa, wymaga jednak dobrej uprawy, nawożenia i utrzymywania plantacji w czystości. W ogrodach na własny użytek, najpraktyczniej obsadzić malinami granice ogrodu lub kawałki mniej wygodne przy uprawie warzyw.

Zakładając dużą handlową plantację, sadzimy maliny tak, by można było uprawę międzyrzędową wykonywać narzędziami konnemi, a tylko oczyszczanie, wzruszanie ziemi przy samych krzakach robić ręcznie.

Maliny sadzimy w linje parzyste — linja od linji na 1 metr w linji krzaki co 1 m. mijanego. Rzędy takie oddalone będą co 2 metry lub 3 m. W tym ostatnim wypadku możemy między malinami upra-

wiać ziemniaki, buraki pastewne lub warzywa korzeniowe. Tak uprawa współrzędna obniży koszta utrzymania plantacji w czystości — a jednocześnie podniesie wydajność tejże.

Maliny sadzimy na wiosnę — jak najwcześniej — to znaczy gdy tylko ziemia da się uprawiać. Sadzenie jesienne daje rezultaty słabsze. Po posadzeniu przycinamy wierzchołki pędów mniej więcej na 1 metr od ziemi.

Późniejsza pielęgnacja polega na corocznem wyłamaniu na wiosnę suchych gałązek owocujących roku poprzedniego, usunięciu wszystkich pędów drobnych, wyrastających bezpośrednio z ziemi (możemy je użyć jako sadzonki wykopując je z korzeniami) bo one nie wydadzą owoców, a wyczerpuja krzaki. Do owocowania pozostawimy 4 — 5 najsilniejszych pędów, przycinając im wierzchołki. W ogrodach amatorskich możemy z malin uformować szpaler, rozpinając wachlarzowato gałęzie każdego krzaka na drutach przeciągniętych na słupkach wzdłuż rzędu. Krzaki sadzimy wtedy w 1 rząd co 2 m. Maliny takie silnie nawożone rodzą b. obficie dając doborowy owoc. Prowadzenie jednak takie na plantacjach handlowych jest zbyt kosztowne.

Malina jest rośliną b. żarłoczną, zakorzenia się głęboko rozprzestrzeniając szeroko korzenie, szybko więc wyjaławia grunt. Chcąc mieć plantację malin w dobrym stanie przez czas dłuższy na tem samem miejscu, musimy ją corocznie silnie nawozić obornikiem, kompostem i nawozami sztucznemi. Sadzenie malin między drzewami w sadzie, jak to się często widuje w ogrodach wiejskich, jest niewskazane gdyż maliny stale ogładzałyby drzewa owocowe powodując gorsze plonowanie tych ostatnich.

Rozmnażanie malin. Maliny rozmnażamy bądź przez podział starych krzaków, bądź przy pomocy młodych pędów wyrastających z korzeni obok krzaków, które to pędy na wzorowo prowadzonej plantacji są zwykle na wiosnę usuwane.

Stare krzaki dzielimy tak, by każdy nowy krzak miał conajmniej dwie gałązki i sporo zdrowych korzeni. Odrazu możemy je użyć do zakładania plantacji. Odrostki korzeniowe sadzimy do szkółki w rzędy odległe co 80 cm. i w rzędach co 30 — 40 cm. Na przyszłą wiosnę będą gotowe do wysadzenia na miejsca stałe.

Zbiór i pakowanie. Malina jest owocem b. delikatnym, nie znosi dłuższych transportów. Jako więc owoc deserowy hodowana być musi blisko rynku zbytu. Jagody zbierać trzeba w dnie suche i pakować w małe, najwyżej 2-u kilowe łubianki, układając owoce warstwami, przekładać liśćmi z malin. Natomiast do przetwórni zbieramy maliny w konwie z dobrze ocynkowanej blachy (jak konwie do mleka). W opakowaniu takim znoszą nawet daleką drogę, a na soki i nalewki nadają się i pogniecione.

Odmian malin mamy b. dużo o owocach czerwonych, żółtych, białych, cielistych. Są to jednak przeważnie odmiany amatorskie. Jako odmiany handlowe najlepszemi dotychczas w naszych warunkach klimatycznych okazały się: odmiana „Malboro" o dużych ścisłych aromatycznych słodkich owocach — odporna na najsilniejsze mrozy, oraz odmiana „Królowa Targu", odmiana delikatniejsza przymarzająca nieco w ostre zimy o owocach słodkich i b. aromatycznych.

Wśród odmian powtarzających — amatorskich, w handlu bez znaczenia, najładniejszy plon dużych jak naparstki soczystych owoców, dają odmiany „Surpasse Merveille à fruits rouges" i „Surpasse Merveille à fruits jaunes". Odmiany te latem plonują słabiej, za to na jesieni rodzą b. obficie aż do samych mrozów. Owoce ich są wodniste i mało aromatyczne.

TRUSKAWKI.

Ze wszystkich owoców drobnych, truskawki są u nas najpospoliciej hodowane, gdyż niekłopotliwa hodowla i otrzymanie oowców już po roku, stanowi wielką zachętę. Tembardziej, że truskawki obok agrestu są wspaniałym owocem deserowym, chętnie nabywanym na rynku i mającym zastosowanie także w przetwórstwie (konfitury, powidła, jamy, soki).

Zakładanie truskawczarni. Najodpowiedniejszą porą do zakładania truskawczarni jest koniec lata. Wcześnie posadzone truskawki dają już wcale ładny zbiór na rok następny. Sadzić można jeszcze i do 15 września, ale im później sadzone będą rośliny, tem słabiej też w roku następnym plonują, wobec czego znika główna korzyść sadzenia letniego. Później, jak w połowie września sadzić truskawek niewarto, gdyż rośliny nie zakorzenią się należycie i znaczna część może w zimie wymarznąć. Lepiej już w takim razie odłożyć sadzenie do wiosny, i wykonać jak tylko można najwcześniej. Truskawki sadzone na wiosnę już w pierwszym roku zakwitną i dadzą owoce, ale słabo zakorzenione rośliny wydają owoce drobne i niewiele. Wskazanem jest obcinanie łodyg kwiatowych, gdyż owocowanie osłabiłoby młode rośliny. Sadzenie wiosenne daje plon dopiero po roku, ale ponieważ rośliny nie są wyczerpane przez owocowanie, a silnie rozwinięte, więc pierwszy plon jest bogaty i piękny.

Sadzimy zupełnie tak samo latem i wiosną — sadzenie jednak letnie ma to pierwszeństwo, że przed założeniem truskawczarni możemy zebrać przedplon — a i plon otrzymamy prędzej — bo zaraz następnego lata.

Mając zamiar zakładać truskawczarnię w lecie musimy wybrać odpowiedni teren. Najlepszym przedplonem byłyby wczesne ziemniaki, bo one zostawiają glebę czystą (niezachwaszczoną) i w doskonałej strukturze. Sadzić możemy truskawki także po grochu zbieranym na zielone strąki, po cebuli z dymki, po wczesnej kapuście, kalafjorach i t. p. W każdym bądź razie powinniśmy wybierać ziemię możliwie wolną od perzu, z którym w truskawczarniach walka jest niezmiernie trudna, gdyż rozłogów perzu z pomiędzy korzeni truskawek usunąć niepodobna i trzeba się ograniczyć do obrywania zielonych źdźbeł tego chwastu, co jest bardzo mało skuteczne.

Powinniśmy więc możliwie ziemię z chwastu tego oczyścić przed założeniem truskawczarni.

Bardzo dobrym sposobem jest wybieranie rozłogów perzu z każdej skiby ziemi. Robimy to w ten sposób, że ustawiamy ludzi z grabiami wzdłuż przestrzeni, którą mamy orać pod truskawki. Orać będziemy tylko w jedną stronę, a robotnice każdą skibę ziemi grabiami rozbijają i dokładnie wybierają perz. Sposób ten jest dość kosztowny, ale dobry.

Jeżeli truskawki sadzimy na glebie silnie nawiezionej obornikiem pod rośliny poprzedzające (np. wczesne ziemniaki, wczesna kapusta, kalafjory i t. p.) przed sadzeniem rozsypiemy tylko nawozy sztuczne w stosunku na 100 m^2:

1,2 kg saletry chilijskiej lub syntetycznej chorzowskiej;

3 kg superfosfatu lub thomasyny, i 3 kg. soli potasowej kałuskiej.

Nawozy powyższe trzeba dobrze wymieszać z ziemią i równomiernie rozsypać.

Jeżeli sadzimy truskawki po cebuli lub grochu należy przed oraniem (lub kopaniem) rozrzucić przetrawiony obornik. Najlepiej nadaje się do tego obornik z pod skrzyń inspektowych, lub ze spodu gnojowni.

Sadzić truskawki możemy na zagonach lub wprost w linji. Ten ostatni sposób jest obecnie więcej stosowany zwłaszcza w plantacjach handlowych jako znacznie praktyczniejszy, gdyż pozwala nam na częściowe obrabianie gleby narzędziami konnemi — co obniża znacznie koszta produkcji.

Szerokość przerw pomiędzy linjami zależna jest także od odmiany. Sadząc odmianę silnie rosnącą, do uprawy konnej, trzeba dać odległości większe 80 — 90 cm. Najwygodniejszem podług mego zdania będzie rozstawienie roślin 80 cm. $\times$ 30 cm.

Ilość rozsady, potrzebnej na obsadzenie 1 ara (100 m^2) podaje następująca tablica.

W ogrodach amatorskich, małych ogródkach

Odległość rzędów	Odległość roślin w rzędach.	Ilość roślin potrzebna do obsadzenia 1 ara.
70 cm. . .	25 cm.	571
	30 cm.	476
80 cm. . .	25 cm.	500
	30 cm.	417
90 cm. . .	25 cm.	444
	30 cm.	370

podmiejskich lub szkołach powszechnych, gdzie chodzi o wyzyskanie terenu, a gdzie wszystkie czynności pielęgnacyjne wykonywać będziemy ręcznie lepiej jest sadzić truskawki na zagonach.

Zagony robimy 1 m. 20 cm. szerokości — dając 3 rzędy truskawek na zagonie i odstępy między roślinami 30 — 50 cm. Przy sadzeniu skracamy zbyt długie korzonki, aby się nie zawijały. Rośliny sadzimy w dołek nieco skośny, płaskawy, zrobiony przez wepchnięcie ręki w ziemię. Taki dołek najlepszy jest do włożenia szerokiego korzenia. Korzenie ułożone są jakby na obwodzie półkola. Sadzenie kołkiem (sadzakiem) jest znacznie gorsze ze względu na złe ułożenie korzeni, a także i dlatego, że najczęściej rośliny zostaną posadzone za głęboko— od czego truskawki, jako płytko zakorzeniające się b. cierpią.

Obciskając korzenie robimy wokoło rośliny mały dołek, aby woda przy podlewaniu lepiej się zatrzymywała. Jeżeli jest sucho, podlewamy parę razy, aby rośliny prędzej się przyjęły i zakorzeniły — co ma miejsce po 10-ciu dniach do 2 tygodni.

Późniejsza hodowla polega już tylko na oczyszczaniu truskawczarni z zielska i usuwaniu rozłogów, które często jeszcze na jesieni ukazują się na świeżo zakorzenionych roślinach.

Rozmnażanie truskawek. Rozmnaża się truskawki z naturalnie zakorzeniających się rozłogów, czyli wąsów.

Rozłóg, jest to cienka łodyżka, zakończona zgrubieniem, które od góry ma na sobie listek, a od dolnej strony piętkę, z której przy zetknięciu się z ziemią wychodzą korzenie. Tworzy się zatem mała roślinka ukorzeniona, którą będziemy nazywali już teraz „rozsadą" i którą użyjemy do założenia nowej truskawczarni. Poza tą pierwszą rośliną rozłóg przedłuża się i tworzy drugą, trzecią i t. d. Młode te rośliny, im dalej tworzą się od matecznej, tem są słabsze; tych więc jako rozsady używać nie warto. Zakorzenioną rozsadę wyjmujemy z ziemi podważając ją łopatą lub motyką i odcinamy od rozłogów. Można ją użyć zaraz do zakładania truskawczarni, lub przenieść do szkółki.

Szkółka truskawkowa jest to grzęda na której sadzimy gęsto rozsadę truskawek. Rzędy robimy wpoprzek zagona co 10 — 15 cm., rośliny zaś co 4 — 5 cm. od siebie. Po posadzeniu podlewamy obficie.

Tak posadzone rośliny mogą służyć do założenia truskawczarni na wiosnę.

Pielęgnacja truskawczarni. Na wiosnę jak tylko ziemia rozmarznie, oczyszczamy truskawczarnię z suchych liści, ziemię wzruszamy bądź ręcznie, bądź narzędziami konnemi. Gdy truskawki zaczynają przekwitać poraz ostatni, oczyszczamy plantację z zielska, poczem wyściełamy ziemię wokoło krzaków, aby zabezpieczyć owoce od walania się. Owoce zawalane ziemią mają znacznie mniejszą wartość gdyż trudno je z ziemi wypłókać, a przytem tracą na smaku i aromacie.

Ziemię wyściełamy grubo bardzo sieczką (kawałki 5 — 10 cm.), ściółką leśną, mchem — ogrodnicy używają najczęściej wytrząśnięty słomiasty nawóz, który od czasu zbioru owoców zostaje wypłókany przez deszcze.

Zbiór truskawek zaczyna się w pierwszej połowie czerwca i trwa mniej więcej do połowy lipca. Owoce zbieramy stopniowo w miarę dojrzewania, starając się zbierać w dnie pogodne, po obeschnięciu rosy. Jagody uszczykujemy wraz z kielichem. Zbierać należy w małe najwyżej 2-u kilowe łubianki wysłane liśćmi malinowemi, truskawkowemi lub innemi. Owoce dorodne ładnie dojrzałe odkładamy osobno jako I gatunek; II stanowią owoce drobne ale zdrowe: III jako odpadki — są to owoce uszkodzone i nadpsute.

Łubianki lub talerzyki kartonowe układa się następnie w płaskie kosze lub skrzynki, które przegradzamy warstwami tak, by górne warstwy nie przygniatały spodnich. Przewozić truskawki trzeba b. ostrożnie.

Po skończonym zbiorze oczyszczamy truskawczarnię z zielsk, które zdążyły już wyrosnąć. Jeżeli rozsada jest niepotrzebna, usuwamy jednocześnie wyrastające rozłogi. Czynności te do jesieni wykonać należy jeszcze kilka razy, tak, by na zimę truskawczarnię pozostawić zupełnie czystą.

Na następną wiosnę roboty są zupełnie takie same — zasilamy tylko plantację obornikiem przetrawionym, kompostem lub nawozami sztucznemi.

Drugi rok plonowania jest najobfitszy, owoce jednak są nieco drobniejsze.

Więcej jak 3 lata nie należy trzymać tych samych krzaków, gdyż plon owoców jest coraz słabszy, a i na trzyletniej truskawczarni rozmnaża się już zbytnio perz, który głuszy truskawki. Po trzeciem więc owocowaniu najlepiej usuwać rośliny, a teren przez nie zajmowany obsiać poplonem jak rzodkiew zimowa, szpinak na zbiór jesienny lub wczesny wiosenny. Po 2 — 3 latach możemy znów wrócić z truskawkami na to samo miejsce. Chcąc mieć truskawki stale musimy rok rocznie zakładać nowy kawałek.

Odmian truskawek mamy b. dużo. Większość ich jednak nadaje się tylko do hodowli amatorskiej, bo chociaż są nieraz smaczne, ale drobne, albo mało plenne, albo b. łatwo się wyradzają. Do produkcji handlowej należy wybierać odmiany plenne o ładnie dojrzewających, dużych owocach.

Najwięcej hodowane u nas w kraju są następujące: „Laxton's Noble" — odmiana ta przy starannej hodowli ma owoce duże, na dobrze użyźnionej ziemi nawet b. duże, kuliste, ładnej, żywej czerwonej barwy. Miąższ różowy, słodki, aromatyczny o przyjemnym, delikatnym kwasku. Krzaki nadzwyczaj płodne, niewielkie, — trzeba je sadzić nieco gęściej. Sadzone w lecie. owocują w następnym roku obficie, dając już ładne, dorodne owoce. Jest to odmiana zasługująca na rozpowszechnienie, zwłaszcza, że należy do wcześniejszych.

„Sharplesse" — stara ta odmiana ma owoc wielki, czasem b. wielki, stożkowaty, bruzdkowany, jasno-czerwony, co do smaku — średniej jakości. Dojrzewa o tydzień później od odmiany poprzedniej. Jest to truskawka średniej pory. Krzaki ma b. wielkie, silne i trwałe. Sadzić je więc należy rzadziej, niż odmianę poprzednią. Doskonała odmiana handlowa.

„Madame Moutot" — odmiana płodna, silnie rosnąca o olbrzymich owocach, trochę spłaszczonych, koloru ciemno-czerwonego, o przyjemnym smaku i zapachu. Jest to odmiana handlowa — owoce doskonale znoszą transport.

„Jucunda" — roślina silnie rosnąca, płodna. owoc dość duży ładnej barwy. Miąższ czerwony, ścisły, aromatyczny i dość słodki. Dojrzewa później. Ładny owoc, znoszący dobrze transport, czyni tę odmianę jedną z pierwszych — jako odmianą handlową.

„Ananasowa biała" (White pine aple) — owoc ma kulisty, biało-różowy, średniej wielkości, wyborny zarówno do jedzenia na surowo jak i na przetwory. Płodność średnia, tak samo jak i siła krzaków. Truskawki średniej pory. Jako handlowa ma mniejszy popyt — za to jako amatorska doskonała, gdyż należy do najlepszych w smaku truskawek.



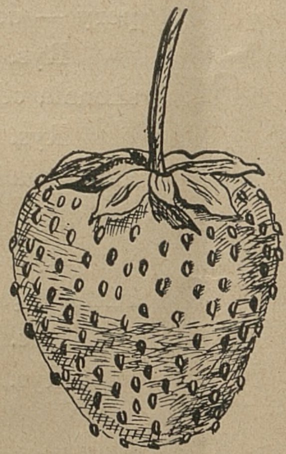
Rys. 1.



Rys. 2.



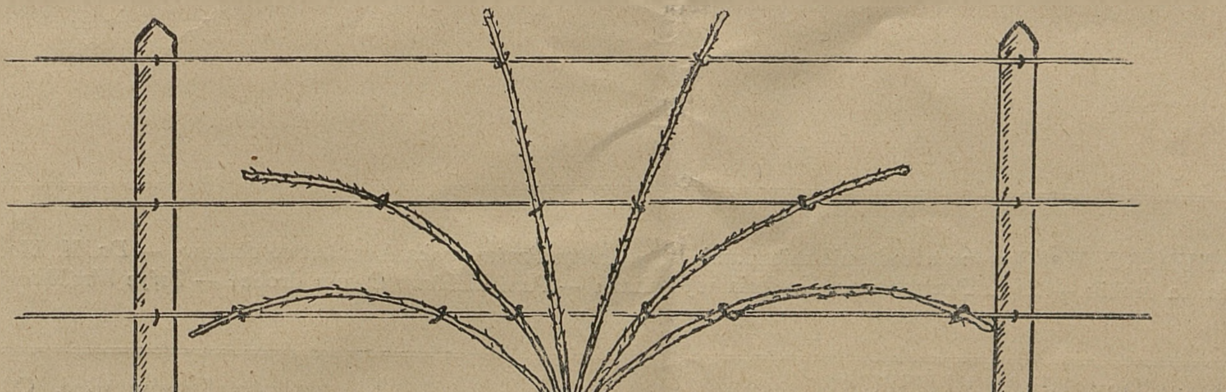
Rys. 3.



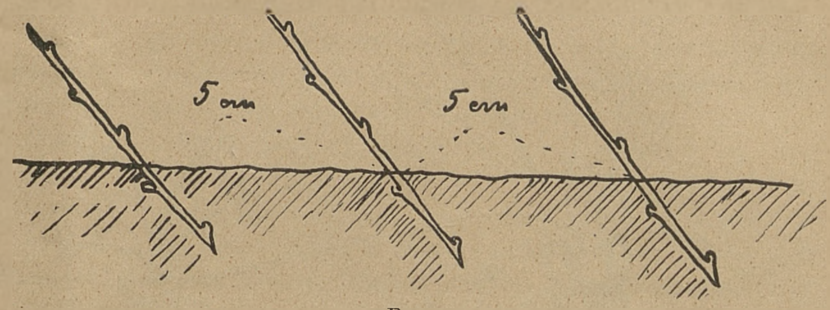
Rys. 4.



Rys. 5.



Rys. 6.



Rys. 9.



Rys. 7.



Rys. 8.

Rys. 1. Laxton's Noble — wczesna odmiana handlowa.

Rys. 2. Rozłogi truskawek (wąsy):

a) krzak macierzysty;

b) młode krzaki odpowiednie do wysadzenia;

c) młode krzaki odpowiednie do szkółkowania.

Rys. 3. Sharpless — owoce wielkie średniej pory — doskonała odmiana handlowa.

Rys. 4. Jucunda — odmiana późniejsza — doskonała odmiana handlowa.

Rys. 5. Madame Montot — cenna odmiana handlowa doskonale znosi transport.

Rys. 6. Maliny rozpięte na drutach.

Rys. 7. Jednoroczny pęd porzeczkowy — kierunek cięcia przy przygotowaniu sadzonek.

Rys. 8. Gotowa sadzonka.

Rys. 9. Sposób wykonania sadzonek.

Wydawca: Tow. Wyd. „BLUSZCZ"
Warszawa, Plac Zamkowy Nr. 9.
Tel. 239-40. Konto P. K. O. 22.355

Kierowniczka Kursów (Red. Odpow.)
WANDA DOBRZAŃSKA

Druk. Zakł. Graf. Tow. Wyd. „Bluszcz" — Warszawa, Rymarska 8. Tel. 244-18.